Franke Food Services Equipment, S.L.
C/ Congost nº10, Nave 9
08100 Mollet del Vallés
Tel. 902 240 021 – Fax 900 355 355
http://www.frankehosteleria.com
E-mail: fss-comercialvt@franke.com

E

- MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO ELEMENTOS CUBA FRÍA (IVR) Y PISTA FRIA (IPR) PARA ENCASTRAR

CE

1. Advertencia

Leer con atención el presente manual **antes** de proceder a la instalación.
El manual ha sido creado para facilitar al utilizador las informaciones necesarias para la utilización del aparato en las máximas condiciones de seguridad.
El manual se tiene que conservar en un lugar seguro y tiene que estar disponible en caso de futuras consultas. En caso de cesión del aparato, el manual tiene que ir adjunto a la maquinaria correspondiente.

Para una correcta utilización del aparato:

- No manipular los dispositivos de seguridad;
- Utilizar solo para los casos previstos;
- No utilizar y hacer funcionar la cuba sin agua;
- Evitar la presencia del personal no califacada a proximidad del aparato;
- Emplear para el mantenimiento exclusivamente personal calificado;
- Desenchufar el aparato en caso de mal funcionamiento,
- Utilizar exclusivamente recambios suministrados por el fabricante.

ATENCIÓN: EL ACCESO AL CUADRO ELECTRICO PRINCIPAL Y A TODA OTRA PARTE ELECTRICA, QUE SEA POR TEMAS DE INTALACIÓN O MANTENIMIENTO, ESTÁ AUTORIZADO UNICAMENTE A PERSONAL CALIFICADO.

El fabricante declina toda responsabilidad por los eventuales daños causados a personas ocasionados por una falta de precaución a la hora de utilizar el aparato y no haber observados las advertencias del presente manual.
Para cualquiera duda, es necesario contactar con el distribuidor.

2 INTRODUCCIÓN

El aparato está conforme con las Directivas 89/336/CEE, 73/23/CEE e 93/68 CEE.
CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-49, CEI EN 60335-2-50, EN 55014, EN 61000-3-2 ed EN 61000-3-3.

3. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Los elementos refrigerados están constituidos de una cuba o una pista fría y dedicados a la conservación en frío de alimentos.
La gama se compone de 3 modelos de capacidad 2,3,4, GN 1/1, de profundidad de hasta 200mm.
La temperatura máxima de funcionamiento es de cerca 90°C, la carga de agua es eléctrica con eletroválvula y la descarga con tubo rebosadero.
Panel de control con termo-regulador digital.
Funcionamiento con grupo refrigerante con gas R404A.
Cuba refrigerada soldada y repasada sobre toda la superficie de apoyo con ausencia total de retención de suciedad. Temperatura obtenida en la cuba de +4°/+10° C.
Pista refrigerada con prtección de plástico para apoyar;; Refrigeración estática con serpentín de contacto; Temperatura obtenida sobre la pista -10°/-3° C.

4. TRANSPORTE Y MANEJO

El aparato se sirve embalado en jaula de madera y tiene que manejarse con elevador u otro medio idóneo, y nunca se puede desplazarlo mediante arrastre. El peso máximo está indicado en la Tabla A.
El personal que efectua el desembalaje tiene que estar debidamente protegido para evitar riesgos de corte, etc (se tiene que equipar de guantes por ejemplo).

5. CONDICIONES DE USO Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

Los ELEMENTOS BAÑOMARIA FRANKE están concebidos unicamente para mantener caliente lo que contiene los recipientes debidamente colocados, en locales especializados en la restauración colectiva.
La temperatura máxima de funcionamiento de la cuba es de 90° C.
Los ELEMENTOS BAÑOMARIA están disponibles según la configuración del Cuadro A.

5.1 Panel de control

El panel de control está descrito en la Figura 1. Los componentes eléctricos están normalizados.

5.2 Protecciones y dispositivos de seguridad

- Dispositivos de seguridad:
  Termostato de seguridad que interviene en caso de funcionamiento indebido.
- Dispositivos de protección individual:
  Se aconseja la utilización de guantes para prevenir las quemaduras debidas a las altas temperatura.
- Disposiciones particulares:
  Limitar el acceso a las únicas personas informadas de los eventuales riesgos de quemadura por la alta temperatura.

6. INSTALACIÓN

6.1 Posicionamiento

Posicionar el aparato con la eventual ayuda de un transpalet. Una vez terminada la instalación, se puede quitar la película protectora. La operación se tiene que realizar muy lentamente para evitar que el pegamento se quede sobre la superficie. Se puede sin embargo pasar un trapo humedecido de queroseno o benzina. EL aparato está concebido en situaciones de temperatura de trabajo ambiente a máximo 32ºC.

6.2 Instalación eléctrica

Se tiene que efectuar por personal calificado y según las Normas de seguridad. El circuito eléctrico del aparato está preparado para funcionar según una tensión de alimentación descrita en el Cuadro A, con frecuencia 50/60Hz. Ver el esquema eléctrico Fig. 2 según el modelo elegido.
La conexión eléctrica se hace por fijación de un cable al aparato.
El cable tiene que tener las características mínimas de tipo RNF y un conductor de tierra eficiente y correctamente dimensionado en base a la potencia total de este aparato y de eventuales otras maquinarias o accesorios conectados sobre el mismo cable. La instalación eléctrica alimentando al aparato tiene que estar dotado de un interruptor automático monopolar correctamente dimensionado que garantiza una apertura de al menos 3 mm.
La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada unicamente cuando satisface a los requerimientos mencionadas y si el sistema está en regla ante la equipotencialidad (utilizar el tornillo de conexión situado a proximidad de la entrada del cable de alimentación y del adhesivo con símbolo ⏚)
El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no respetar las consignas descritas.

7. FUNCIONAMIENTO / USO

7.1 Consejos para el uso

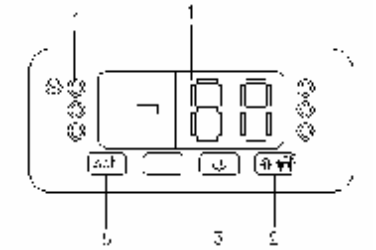
- Este aparato tendrá que estar destinado exclusivamente al uso para el cual ha sido fabricado: el mantenimiento de alimentos a temperatura fría. Otro uso está considerado como no conforme.
  Las dimensiones de la cuba o pista permite alojar según el modelo 2, 3, 4, modulos GN 1/1.

Cuando se utiliza el aparato por primera vez, se aconseja limpiar el interior de la cuba con agua tibia y jabón neutro, enjaguar secar debidamente, evitando el uso de detergente y uso de polvos abrasivos.

7.2 Puesta en marcha

- Pulsar el interruptor general del aparato sobre 1.
- Averiguar que el tubo rebosadero esté correctamente colocado en el desagüe.
- Encender el interruptor general **A** de la Fig. 1.
- Fijar el termostato digital **B** a la temperatura deseada.
- El termostato digital B indica la temperatura en el interior de la cuba.

7.3Termostato digital



Leyenda
1 – Display
2 – Tecla "aumenta temperatura"
3 - Tecla "diminuye temperatura"
4 – Led rojo "resistencia en marcha"
5 – Tecla de control set

USO
En el curso del normal funcionamiento, el panel visualiza la temperatura registrada de la sonda puesta en contacto con la cuba.
Presionar la tecla **set** para visualizar la temperatura en la cual se encuentra actualmente.
Para modificar el valor deseado, hay que apretar ▲ o ▼;y volver a apretar **set** por último.

POSIBLES ADVERTENCIAS

'E0' parpadea sobre el visualizador **(error sonda cuba)** indicando la siguiente anomalía: tipo de sonda cuba no correcta, sonda cuba defectuosa, defecto de conexión o temperatura fuera del limite consentido de la sonda cuba en uso; controlar que la sonda esté válida y que la conexión esté correctamente hecha, averiguar que la temperatura alcanzada cerca de la sonda no haya pasado el límite permitido.
'E2' parpadea sobre el visualizador **(error memoria datos)** indicando una anomalía de los datos de configuración en memoria: intentar quitar la tensión al aparato; si el mensaje no se desactiva, es necesario sustituir el aparato (esta operación se tiene que hacer por personal calificado).
La modificación de los **PARAMETROS DE CONFIGURACIÓN** del termostato, fijada por el fabricante, tiene que hacerse por un personal calificado utilizando el manual de instrucción.

7.4 Apagado

Apagar el aparato pulsando el interruptor general **A**
En caso de apagado prolongado:
a) Denchufar la alimentación electrica;
b) Vaciar la cuba o pista y limpiarla detenidamente;
c) Proteger la superficie inox pasando un trapo ligeramente humedecido de aceite.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

8.1 Mantenimiento general

La manutención general y preventiva consiste esencialmente en la limpieza semanal de las partes de acero inox con agua templada y jabón, seguida de un enjagüe abundante así como de un perfecto secado. La limpieza tiene que hacerse solamente una vez desenchufado el aparato de la red eléctrica.
En caso de una formación de restos de cal sobre el fondo de la cuba, limpiar con una solución eliminándolos, pero siempre ejaguando bien la cuba y secándola despúes.

Atención:

- Evitar el uso de productos detergentes abrasivos o corrosivos y no emplear espátulas métalicas para rascar.
- El cloro y otros elementos del mismo tipo dañan el acero inoxidable.
- La estrúctura debajo del aparato no se tiene que limpiar con material corrosivo que pueda daña el aparato durante su próxima utilización.
- **No limpiar el aparato con chorros de agua.**

8.2 Mantenimiento extraordinario

El mantenimiento extraordinario ocurre en caso constatar una avería o anomalía **por parte del personal calificado, con el aparato desconectado de la red de alimentación.**
En este ámbito puede ser que el aparato necesite una reparación o esté sustituido. Las partes defectuosas tiene que sustituirse por componentes idénticos a los originales.
En caso de sustitución de algunos componentes no autorizados o modificación hechas sobre el aparato sin el consentimiento del fabricante, la Garantía del aparato para automáticamente.

8.3 Posibles anomalías

Si la CUBA o pista no se enfría, controlar la alimentación eléctrica y que el termostato no se haya fijado al mínimo.
Si a pesar de haber efectuado los siguientes controles, la anomalía sigue, desconectar inmediatamente el aparato y recurrir al proveedor.

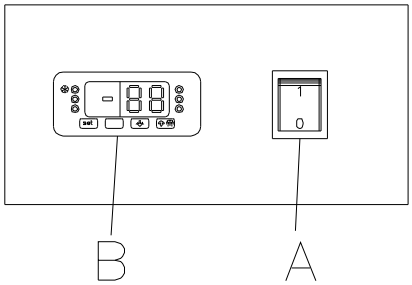
9. DESMONTAJE

Al final de su vida útil, el aparato tendrá que desconectarse de la red eléctrica antes de proceder al desmontaje de varios componentes. Se tendrá que hacer atención a la hora de desmontar los componentes por el peso propio de cada uno.
Las partes eléctricas (componentes eléctricos, tubos de goma, tubos pasa-cables, etc...) se tendrán que seleccionar para reciclar y obtener así el mejor resultado posible en cuanto a respeto del medio ambiente.

Tab. A: CARACTERISTICAS TECNICAS

DATOS TECNICOS	**CON GRUPO INCORPORADO**					
Modelo.	**IVR2**	**IVR3**	**IVR4**	**IPR2**	**IPR3**	**IPR4**
Dimensiones externas						
L=largo :mm	805	1135	1455	805	1135	1455
P=profundidad mm	635	635	635	635	635	635
H = altyra mm	270	270	270	270	270	270
H1 = altura mm	685	685	685	685	685	685
Dimensiones encastre mm.:						
Largo : mm	770	1100	1420	770	1100	1420
Profundidad :mm	600	600	600	600	600	600
Dimensiones **A**=cuba **B**=pistaf						
Largo : mm	630	960	1280	630	960	1280
Profundidad :mm	510	510	510	510	510	510
Altura mm	210	210	210	20	20	20
Capacidad	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Temperatura cuba/pista-°C	+ 4 / + 10 °C	+ 4 / + 10 °C	+ 4 / + 10 °C	- 10 / - 3 °C	- 10 / - 3 °C	- 10 / - 3 °C
Tipo Refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Temperatura de evaporación °C	-30	-30	-30	-30	-30	-30
Potencia KW	0,5	0,5	0.5	0,5	0,5	0,5
Tensión alimentación	230V -1N 50Hz	230V-1N 50Hz	230V -1N 50Hz	230V-1N 50Hz	230V -1N-50Hz	230V -1N –50Hz
Peso Max (Kg).	55	65	75	55	65	75

Fig. 1: PANNEL DE MANDOS

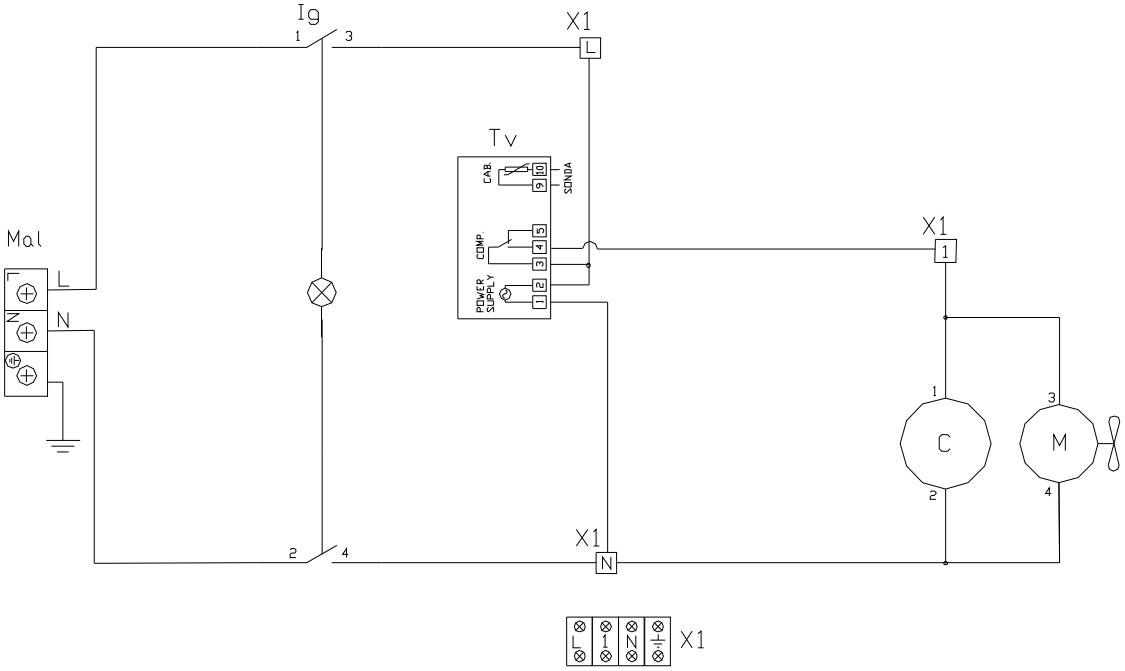


A = INTERRUTOR GENERAL

B = TERMOSTATO DIGITALE CUBA/PISTA

Fig. 2: ESQUEMA ELECTRICO

ELEMENTOS REFRIGERADOS CON GRUPO INCORPORADO
Modelos: IVR2 – IVR3 – IVR4 – IPR2 – IPR3 – IPR4



Mal	**Borna de enchufe**
Ig	**Interuptor de refrigeración general (verde)**
F	**Filtro antidisturbios**
Tv	**Teletermostato cuba**
C	**Compresor**
M	**Motor ventilador condensador**

Fig. 3: ESQUEMA DE INSTALACIÓN
ELEMENTOS CON CUBA O PISTA REFRIGERADA

I = Cable eléctrico
E = ENTRADA GAS REFRIGERANTE (Diam. 6mm)
U = SALIDA GAS REFRIGERANTE (Diam. 10mm)